



Programa Educativo
en Museos de Castilla y León

MUSEO DE
BURGOS

MUSEOS
DE CASTILLA Y LEÓN

DE LA ALIMENTACIÓN Y OTROS RITUALES

CUADERNO DEL PROFESOR





Programa Educativo en Museos



TERCER CICLO DE ENSEÑANZA PRIMARIA

CUADERNO DEL PROFESOR

Edita:

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación y Cultura

Coordinación técnica:

Servicio de Archivos, Bibliotecas y Museos
Ángel Gutiérrez

Coordinación pedagógica:

Rosario Pérez. Museo de Salamanca

Redacción de textos:

Carmen Aguado García

Fotografías:

Manuel Blanco. AMPdigital. Museo de Burgos

Ilustraciones:

Strato. Museo de Burgos

Proyecto gráfico y dirección de arte:

Alejandro Martínez Parra

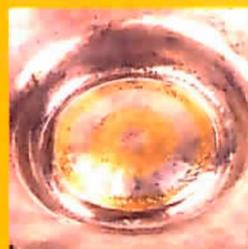
Maquetación y finales:

Paula Ballano_I/O DISEÑO/AMP ESTUDIO

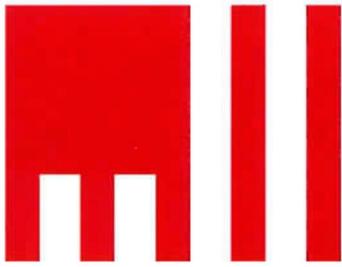
Impresión:

Sever-Cuesta

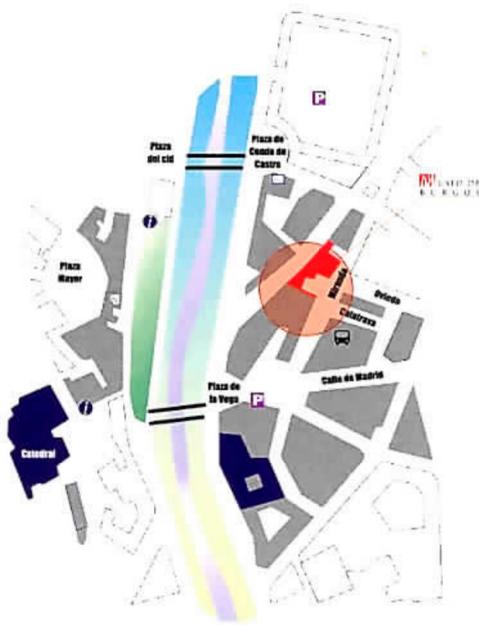
Depósito Legal: VA. 299-2003



**DE LA ALIMENTACIÓN
Y OTROS RITUALES**



MUSEO DE
BURGOS



C/ Miranda, 13

Tel. 947 26 58 75

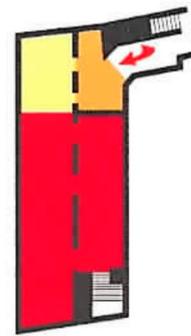
HORARIO DE VISITA

Octubre a junio
10,00 h. a 14,00 h.
16,00 h. a 19,00 h.

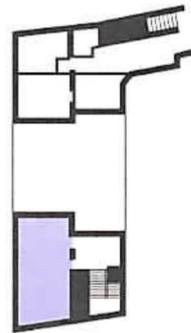
Julio a septiembre
10,00 h. a 14,00 h.
17,00 h. a 20,00 h.

Domingos y festivos
10:00 h. a 14:00 h.

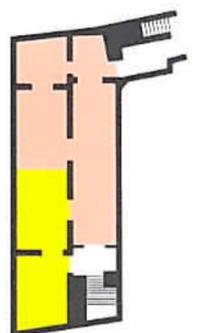
Lunes cerrado



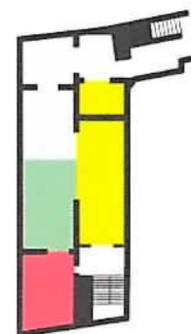
PLANTA BAJA



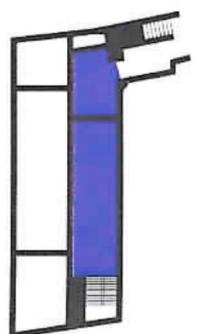
ENTREPLANTA



PLANTA PRIMERA

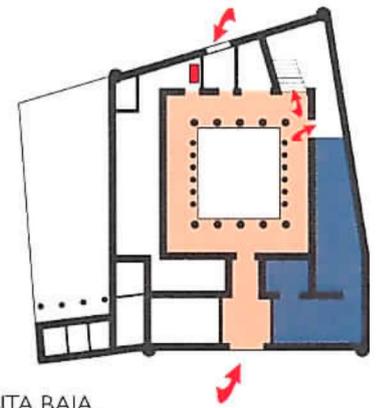


PLANTA SEGUNDA

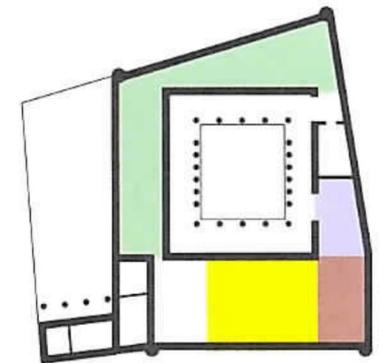


PLANTA TERCERA

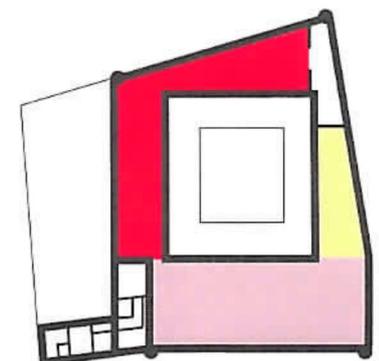
	Retablos y escultura monumental S. XV y XVI
	Prerrománico
	Románico
	Numismática: Ceca de Burgos. Tesonillos medievales
	Pintura y escultura S.XV y XVI
	Pintura y escultura S.XVII
	Pintura y escultura S.XVIII
	Pintura y escultura S.XIX
	Pintura y escultura S.XX
	Pintura y escultura contemporáneas



PLANTA BAJA



PLANTA PRIMERA



PLANTA SEGUNDA



Acceso museo y salas



Recepción



Área de acogida



Época Romana



Época tardorromana



Época Paleocristiana y Visigoda



Paleolítico



Mundo Dolménico. Edad de Bronce



Edad de Hierro



Época Celtibérica



Época Romana: Clúnia



Atapuerca

MUSEOS

DE CASTILLA Y LEÓN



Programa Educativo en Museos

El acercamiento de las colecciones y contenidos temáticos de los diferentes museos provinciales del territorio autonómico a la comunidad escolar supone un objetivo de primer orden dentro del modelo de gestión desarrollado por la Consejería de Educación y Cultura de la Junta de Castilla y León.

A tales efectos, se ha puesto en marcha un programa coordinado de visitas para grupos escolares, basado en la articulación de varias actividades a desarrollar sobre recorridos temáticos o específicos en las salas de los museos, con el objeto de dar a conocer, de una manera participativa en el proceso del conocimiento, la historia y la evolución cultural de la región a partir de las colecciones de las instituciones museísticas. Dichos recorridos han sido trasladados a sus respectivas unidades didácticas, cuyos contenidos se adecúan a los perfiles de curriculares del último ciclo de Educación Primaria y los Ciclos de Educación Secundaria Obligatoria.

El objetivo fundamental que ha regido la elaboración de este programa es que las actividades diseñadas se adapten estrictamente al currículum escolar de modo que el Museo se constituya efectiva y eficazmente en un recurso didáctico para la enseñanza reglada. Este conjunto de actividades se inserta en lo que se considera actividad complementaria en los centros educativos.

El programa de visitas y la oferta de unidades didácticas complementarias se completa con la definición de una serie de iniciativas de apoyo a la labor del profesor y los padres, parte fundamental en la concreción y desarrollo del programa. Aquélla se define en los siguientes elementos:

- Línea directa con los técnicos de los diferentes museos para aclarar dudas y ampliar información referida al programa y contenidos del museo y general y de la visita y las actividades concretas en particular.
- Visita al inicio del programa particularmente para profesores en donde se intercambien puntos de vista acerca del desarrollo concreto de las actividades.
- Contactos puntuales acerca de las diversas actividades cada vez que sea requerido.
- Posibilidad de adaptación de los recorridos propuestos a las necesidades específicas de los diferentes grupos, siempre en relación directa con los responsables señalados por el Museo. Esto puede ser particularmente interesante en el caso de grupos escolares que procedan de otras provincias.
- Entrega gratuita de todo el material didáctico –Guía del Profesor y Cuaderno del Alumno–, previamente a la realización de la visita.
- Posibilidad de preparar la visita con anterioridad a través de los mecanismos diseñados para ello.

La premeditada búsqueda de una idea de homogeneidad en el diseño y puesta en funcionamiento del programa en su totalidad ha permitido definir una serie de características afines a cada una de las unidades y recorridos propuestos, que se resumen en la siguiente tabla:

¿A quién va dirigido?	A grupos escolares de <ul style="list-style-type: none"> - Tercer Ciclo de Enseñanza Primaria. - Primer Ciclo de Enseñanza Secundaria Obligatoria. - Segundo Ciclo de Enseñanza Secundaria Obligatoria.
Nº máximo de alumnos	20/25 por grupo y actividad.
Duración estimada	Los recorridos están pensados para una duración no superior a los 90 minutos.
Material disponible	<ul style="list-style-type: none"> - Guía del Profesor. - Cuaderno del Alumno. - Material de papelería.
Calendario	Las visitas están pensadas para que coincidan con el calendario escolar y los horarios de apertura de los diferentes museos: De octubre a junio, de martes a viernes.
Ámbito territorial	Todas las Comunidades Autónomas.
Inscripciones	Directamente en los diferentes museos en horario de 10,00 a 14,00 horas, de martes a viernes.



DE LA ALIMENTACIÓN Y OTROS RITUALES



El Museo de Burgos está instalado en dos Palacios renacentistas contiguos –la Casa de Miranda y la Casa de Íñigo Angulo– construidos en el siglo XVI por encargo de dos de las familias más representativas de la ciudad. El primero de ellos alberga las colecciones de Prehistoria y Arqueología, mientras el segundo expone la sección de Bellas Artes.

Las labores de conservación y exposición de la institución permiten un acercamiento a la Historia, el Arte y la Cultura de la ciudad. A su vez, los fondos que constituyen las colecciones del Museo de Burgos permiten acercamientos diferentes a los grupos sociales a lo largo de la historia. Es el caso del eje temático que se aborda desde la presente unidad didáctica, en la que se analiza la evolución de las costumbres de los grupos sociales a través de un aspecto básico de la vida cotidiana como es la alimentación.

El tema permite interpretar el pasado y sus vestigios de una manera lúdica y atrayente. A su vez, el desarrollo de los contenidos, elaborados a partir del respeto a los ejes cronológicos que establece el propio discurso del Museo, persigue animar a los alumnos a conocer las colecciones que guarda esta institución.





Objetivos

La unidad didáctica **“DE LA ALIMENTACIÓN Y OTROS RITUALES”** está dirigida a los alumnos de Tercer Ciclo de Educación Primaria. En este sentido, sus contenidos se adecúan al Área de Conocimiento del medio natural, cultural y social, así como a la de Educación Artística. De acuerdo con estos criterios, sus objetivos son:

- Desarrollar la capacidad de observación contemplando los restos arqueológicos y las piezas artísticas del Museo como fuentes de información del pasado.
- Conocer el Patrimonio de Castilla y León, utilizando las colecciones del Museo, a través de un tema transversal, ligado a su entorno más cercano, personal, familiar y afectivo.
- Valorar y respetar las costumbres y manifestaciones de las distintas culturas que han ocupado nuestro territorio, a través de la asociación de la alimentación con las creencias de tipo religioso, factor determinante en la diferenciación de hábitos alimenticios.
- Percibir la importancia de las personas como sujetos activos de la Historia.



Contenidos

En términos Conceptuales, Procedimentales y Actitudinales, la unidad “**DE LA ALIMENTACIÓN Y OTROS RITUALES**” se organiza en torno a los siguientes contenidos:

Contenidos Conceptuales

- . La alimentación como factor que contribuye a la supervivencia y desarrollo de la humanidad.
- . Contextualización de los útiles y piezas artísticas, tanto dentro de un periodo determinado, como en el ámbito de las formas de vida cotidiana desarrolladas a lo largo de las grandes épocas históricas (culturas primitivas, Antigüedad clásica, época medieval y edad moderna).
- . Desarrollo evolutivo en el tiempo de un proceso clave en la vida del hombre, que afecta tanto al aspecto físico, como espiritual.

Contenidos Procedimentales

- . Identificar los útiles directamente relacionados con el proceso de elaboración y consumo de los alimentos.
- . Establecer correspondencias en aquellas piezas que no tengan una relación directa con dichos procesos, pero que pertenezcan al entorno cultural de un momento artístico, dentro del desarrollo de la unidad y apoyen el contenido establecido.
- . Búsqueda de información de elaboración de alimentos en cada etapa del recorrido.

Contenidos Actitudinales

- . Valorar los objetos cotidianos actuales y el desarrollo técnico de nuestra sociedad, frente a épocas mucho más remotas.
- . Valorar y respetar los hábitos de alimentación de las distintas culturas y religiones.
- . Despertar la curiosidad por los objetos expuestos en el Museo, sabiendo que son una fuente de información de suma importancia para conocer el pasado.
- . Disfrutar con la visita, del contenido que nos aportan las piezas, imaginando cómo vivían nuestros antepasados.



Metodología

Esta unidad, ha sido elaborada adaptándose a los contenidos curriculares del 3^{er} Ciclo de E.P., en las áreas de Conocimiento del Medio y Educación Artística, vinculando las piezas con el nivel de conocimiento de los escolares.

El método de conocimiento se basa en la observación directa de las piezas por parte del alumno. A partir de los contenidos y la información que el profesor imparte acerca de las obras, el alumno incorpora una serie de nuevos conocimientos, con los que procederá a realizar una serie de actividades de refuerzo de los mismos.

Las nociones básicas de tiempo histórico que el alumno obtiene en esta etapa, quedan patentes en el recorrido del propio Museo.

Los recursos recomendados para el desarrollo de las actividades se limitan al cuadernillo "DE LA ALIMENTACIÓN Y OTROS RITUALES", una libreta y un lápiz.

Piezas seleccionadas

Los objetivos que se persiguen con la unidad didáctica "DE LA ALIMENTACIÓN Y OTROS RITUALES" se ilustran con algunas de las piezas más significativas de las colecciones de Arqueología y Bellas Artes del Museo de Burgos. Las piezas seleccionadas para tal fin son:

Sección de Arqueología:

- Paleolítico Inferior. Bifaz procedente del yacimiento de Villafría. Sala 1. Vitrina 1.
- Neolítico. Molino de mano. Yacimiento cueva de Salderrañao. Sala 2. Vitrina 3.
- Romanización. Cerámica "terra sigillata". Yacimiento de Clunia. Sala 3. Vitrina 2.
- Mundo Visigodo. Frisos exteriores de la Ermita de Santa María. Quintanilla de las Viñas. Sala 8.

Sección de Bellas Artes:

- Edad Media. Arqueta de Marfil y Esmaltes. Monasterio de Santo Domingo de Silos. Sala 2-1. Planta Baja.
- Ajuar doméstico judío de Briviesca. Siglo XIV. Sala 4. Entreplanta.
- Edad Moderna. Silla de Cadera o Jamuga. Monasterio de Santa María la Real de Vileña. Siglos XV-XVI



Bibliografía

LEROI-GOURHAM, ANDRÉ. *La Prehistoria*. Año 1972. Editorial Labor, S.A. Barcelona.

BELTRÁN LLORIS, M. *Guía de la Cerámica Romana*. 1990. Libros Pórtico. Zaragoza.

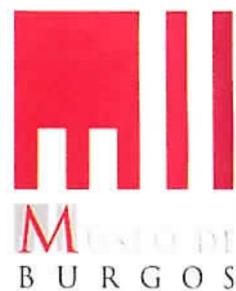
PASTOR ARTIGUES, B. APICIO. *Cocina Romana*. 1986. Editorial Coloquio. Madrid.

GÁZQUEZ ORTIZ, A. *La Cocina en tiempos del Arcipreste de Hita*. 2002. Alianza Editorial. Madrid.

SHELAGH y JONATHAN ROUTH. *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*. 1999. Traducción de Marta Heras. Editorial Temas de Hoy. Madrid.

BARROSO CABRERA, R. y MORÍN DE PABLOS, J. *La iglesia de Santa María de Quintanilla de las Viñas*. (2001). Ediciones B.M.M.& P. Madrid.

GONZALEZ-AMEZÚA. *Convivium: el arte de comer en Roma*. 1993. Asociación de Amigos del Museo de Mérida. Badajoz.



MUSEO DE
BURGOS

MUSEOS
DE CASTILLA Y LEÓN



DE LA ALIMENTACIÓN Y OTROS RITUALES



CUADERNO DEL ALUMNO

Tercer Ciclo de Primaria



UNIDAD DIDÁCTICA

cultura

 Junta de
Castilla y León



DE LA ALIMENTACIÓN Y OTROS RITUALES



Programa Educativo en Museos

MUSEOS

TERCER CICLO DE ENSEÑANZA PRIMARIA

alumno

? centro educativo

? fecha de la visita





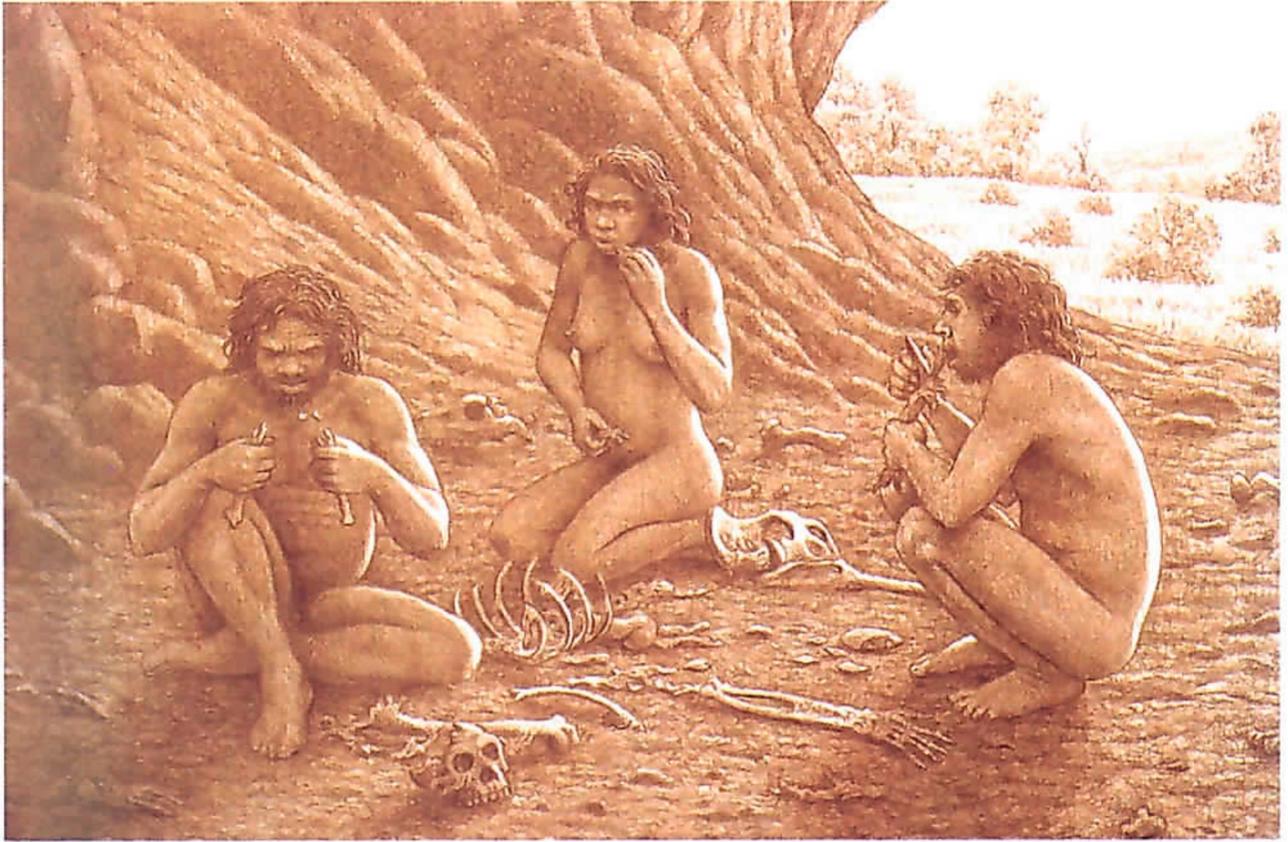
Programa Educativo en Museos

CUADERNO DEL ALUMNO

DE LA ALIMENTACIÓN Y OTROS RITUALES



Paleolítico



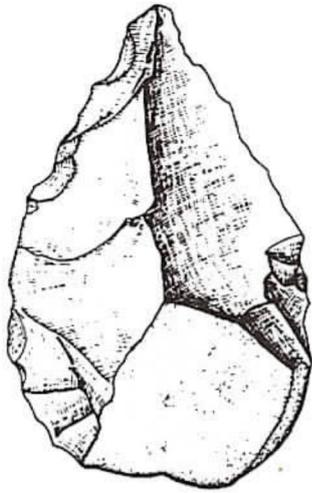
Busca en la vitrina el objeto que ves aquí reproducido.



Se trata de un bifaz, un instrumento hecho con una piedra llamada sílex*. Pertenece al Paleolítico, la etapa cultural más antigua de la Prehistoria, en la que aparece el hombre. Procede del yacimiento burgalés de Villafría, en el que se supone que el hombre del Paleolítico tenía un campamento temporal de caza o un lugar para el despiece de animales

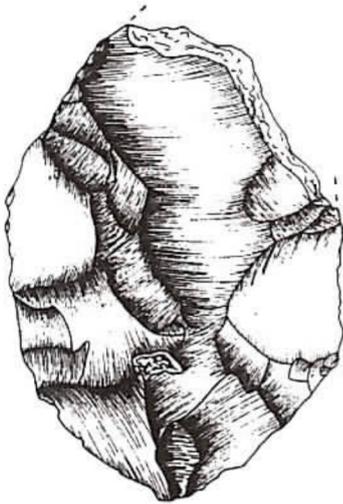
El hombre del Paleolítico vive en cuevas, chozas o cabañas, preferentemente cerca de los ríos. Su existencia se desarrolla en torno a la caza, la recolección de frutos y la pesca. Practica una economía depredadora, recogiendo alimentos de su entorno pero sin producirlos. La carne para alimentarse procedía de sus actividades como cazadores y eran carroñeros*.



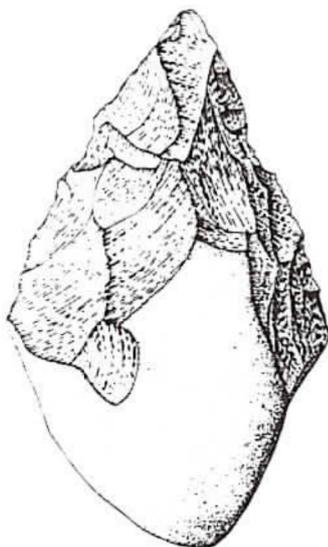


La dependencia de los vegetales silvestres y de los animales condicionaba su supervivencia como grupo humano, así como su capacidad de reproducción y de desarrollo. Si la dieta era deficitaria probablemente desaparecerían. Por tanto los factores climáticos y medioambientales eran determinantes para sobrevivir.

Para obtener alimentos se servían de objetos tallados en piedra. Es lo que se conoce como industria lítica*. Uno de los ejemplos más importantes de instrumentos de piedra lo constituyen los bifaces.



Cortar, golpear y extraer raíces, son algunas de las utilidades de los bifaces. El sílex, abundante en el yacimiento de Villafra, es una de las piedras más comunes para su fabricación. Golpeada de forma adecuada, se rompe generando filos cortantes. La parte que salta se llama lasca y la que queda en la mano se llama núcleo. Los arqueólogos son los encargados de estudiar su evolución y el proceso de su fabricación, conociendo con ello las distintas culturas que se sucedieron a lo largo de la llamada Edad de Piedra.



Cuando dominan el fuego modifican sus hábitos alimentarios, de habitación y relaciones sociales, al mismo tiempo que va evolucionando la especie humana.

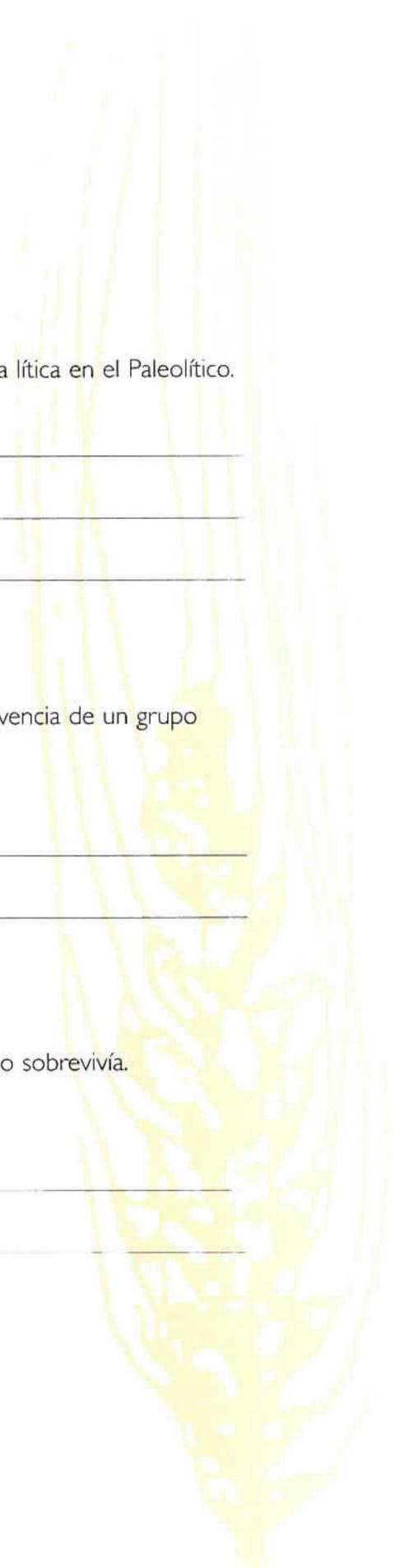
El hombre del Paleolítico empieza a desarrollar un pensamiento simbólico, manifestando su creencia en espíritus superiores que serán las fuerzas de la naturaleza y comienza a practicar los enterramientos, creyendo en la vida futura.



Valora la importancia que supuso el uso de la industria lítica en el Paleolítico.

¿Qué influencia tenía el medio ambiente en la supervivencia de un grupo humano en el Paleolítico?

Si el medio físico era adecuado, el hombre prehistórico sobrevivía.
¿De qué se alimentaban?



Neolítico

Hace unos 15.000 años, ocurrió una transformación en el desarrollo de la Prehistoria que nos llevará a lo que se ha venido a llamar la "revolución neolítica". Los grupos humanos modifican su modelo de vida. Practican la Agricultura y la Ganadería.

Estas innovaciones traerán importantes consecuencias que no sólo afectan a la alimentación. Los cereales como la cebada y el trigo y las leguminosas serán las primeras plantas cultivadas aunque las variedades que conocemos hoy día sean otras. La domesticación de los animales (ovejas,



cabras, vacas y cerdos) permitirá obtener no sólo carne, sino sus derivados como la leche, así como el aprovechamiento de su fuerza de tracción para el transporte y las labores agrícolas. Los asentamientos humanos se harán estables, al tener un medio de vida que les permite obtener los alimentos sin tener que desplazarse continuamente en busca de ellos. Consecuentemente, las sociedades serán igualmente más estables y tendrán una organización más desarrollada.

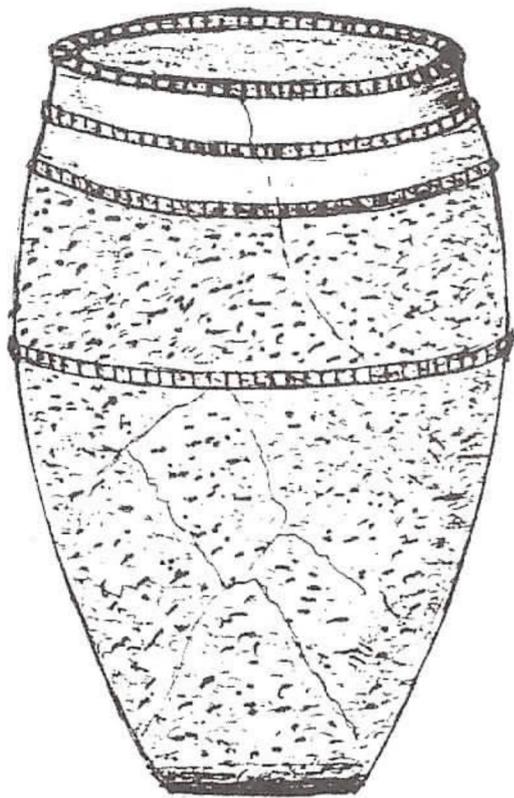
La aparición de la agricultura y los nuevos hábitos alimenticios requieren de nuevos útiles para su tratamiento y conservación, destacando el molino de mano y la cerámica.

El molino de mano está compuesto por una base de piedra llamada durmiente y una pieza móvil denominada volandera. Conseguía no sólo triturar cereales sino también vegetales, frutos, semillas, hojas, raíces y animales, lo que les permitía aprovechar la gran "despensa" que es la naturaleza para tener una dieta equilibrada. La molienda de los cereales contribuye a limpiarlos, descascarillarlos y obtener una especie de papilla. La operación de moler era realizada fundamentalmente por las mujeres.

La existencia o no de pan en la Prehistoria es un enigma. Las primeras noticias sobre el pan se encuentran en el Antiguo Testamento. En cualquier caso nos encontramos ante el nacimiento de la dieta basada en los cereales, una de las formas básicas y diarias de alimentación de todas las culturas y civilizaciones a lo largo del tiempo.



En el Neolítico aparece la cerámica, cuya función será conservar los alimentos producidos en las cosechas, así como su tratamiento al fuego. Con el tiempo, comenzarán a emplearse metales.



Observa las cerámicas de arcilla que están en la Vitrina, son muy toscas pues todavía no se conocía el torno, y se modelaba a mano. ¿Para qué se utilizaban?



Enumera algunos alimentos de nuestra dieta que estén compuestos por cereales.

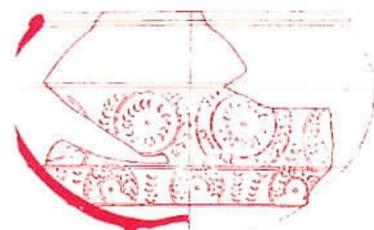
Roma

El arte de comer adquiere su máximo desarrollo en época romana. Los objetos que aparecen en esta vitrina proceden de la ciudad romana de Clunia. Ellos nos informan, documentan y describen acerca del cambio que supuso, respecto de los pueblos indígenas que vivían en amplias regiones del occidente europeo, el desarrollo de la civilización romana.

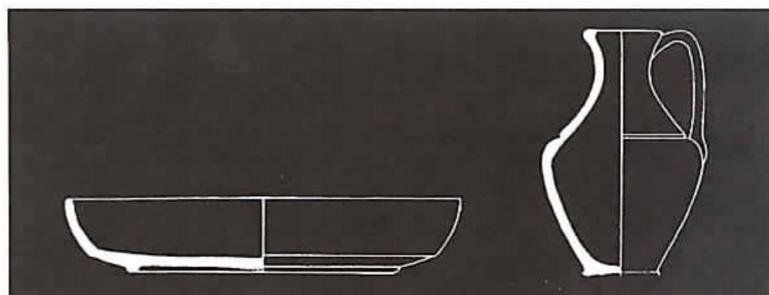
El desarrollo de la cerámica, que ya se realizaba con el torno en el mundo indígena ibérico, da un gran salto con la llegada de la vajilla romana que incluso se producía industrialmente. Este tipo de loza los romanos la distribuyen por todos los mercados del Imperio.



Esta cerámica denominada "terra sigillata" tiene formas lisas y formas decoradas. Se caracteriza por el uso de un barniz rojo-anaranjado y procede tanto de talleres hispánicos como de fuera de la Península.



Como puedes observar, es una vajilla de cocina y de mesa similar a las que utilizamos actualmente en nuestras casas. Los distintos platos y fuentes llevan el sello de los alfare-ros*. Estas piezas del Museo nos hablan de la práctica de una cocina muy elaborada.





«Sigillata» Museo de Valencia



Por todos los rincones del Imperio romano proliferan los talleres de cerámica, que se empleaba no sólo para la cocina, sino también para libaciones y sacrificios relacionados con la religión. De los talleres más importantes destacaban los de Arezzo, que fabricaban la terra sigillata más famosa y conocida. En la ciudad romana de Clunia, se han encontrado restos de dicha vajilla conviviendo con cerámicas realizadas por pobladores de tradición ibérica.

Tenemos mucha información sobre las cocinas romanas, el consumo de alimentos y su elaboración.





Lo primero que nos llama la atención es la forma de comer. Lo hacían tumbados, sobre una especie de asiento que se llamaba triclinium, apoyados sobre el lado izquierdo. La costumbre viene del mundo griego y oriental.

Los romanos se alimentaban de una forma más parecida a la nuestra que las civilizaciones anteriores y alcanzaron un gran desarrollo culinario. Desayunaban, al salir el sol, un poco de pan, fruta o queso y aceitunas. Almorzaban carne, pescados, verduras y pan. Sobre las cuatro de la tarde empezaba la cena. Ésta era la hora de disfrutar, sobre todo los más privilegiados, después de venir frescos y relajados de las termas. Por el contrario la dieta del resto de la población consistía básicamente en pan y cereales, de la misma manera que la dieta de los italianos actuales se basa en la pasta.

El pan, tal y como hoy lo conocemos, fue en su origen un manjar privilegiado. Los ciudadanos más pobres se tenían que conformar con gachas de harina de trigo o avena.

Fueron los romanos los que difundieron lo que hoy denominamos "dieta mediterránea", basada en los productos que mejor se adaptaron históricamente a su entorno geográfico y bioclimático común. El trigo, el olivo y la vid, que se extienden por todas las provincias, se transforman en pan, aceite y vino.





Recuerda alguna escena o episodio que hayas visto o leído donde se represente a los romanos comiendo.

En la vitrina se explica de dónde procede el nombre de "terra sigillata." Escribe un resumen.

Cocina romana



De época romana nos ha llegado un recetario elaborado por Apicio, el cocinero más famoso de la época.

Una de las salsas más conocidas y apreciadas en la cocina romana es el "garum". La materia prima utilizada era el pescado, que macerado con sal y hierbas olorosas durante 2 ó 3 meses daba como resultado un líquido amarillo que se vendía carísimo y que se empleaba para sazonar muchos platos.

Otra de las salsas de origen romano más conocidas es la vinagreta. Te propongo que, con la ayuda de una persona mayor, experimentes el arte culinario haciendo una ensalada en tu casa siguiendo la receta siguiente

Receta de Ensalada de los Césares

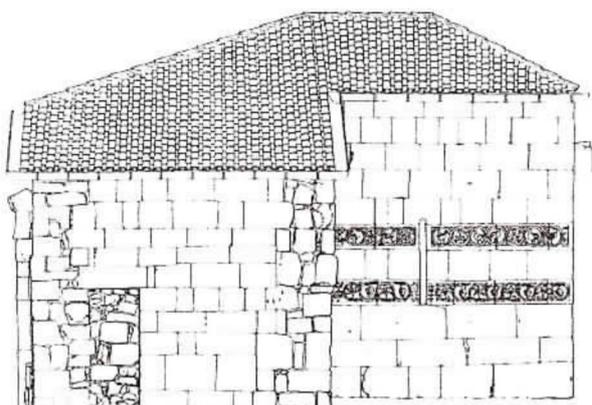
Se prepara con un poco de endivia y apio fresco, cortando unos cinco centímetros a lo largo por un centímetro a lo ancho. Prepara unas manzanas y córtalas del mismo modo que los productos anteriores, pero a la mitad de tamaño. Envuélvelos en una mezcla de zumo de limón y yogur. Colócalo todo en un plato, con las manzanas en el medio. Condiméntalo todo con sal y pimienta y añadiéndole la salsa vinagreta.

Visigodos

A partir del siglo III el Imperio Romano entra en crisis. Desaparecen las grandes ciudades de la Península y da comienzo un proceso de ruralización. La inseguridad de las fronteras del Imperio da paso a las invasiones de los pueblos bárbaros, siendo los visigodos los que se instalan en la Península.



La ermita de Santa María de Quintanilla de las Viñas, próxima a la ciudad de Burgos, es una pequeña basílica, de la que se conserva en la segunda planta del Museo parte de su decoración exterior. Su construcción se debe a los visigodos, en un momento en el que se asienta el rito cristiano en el conjunto de la Península Ibérica.



El visigodo es un pueblo de origen germánico que se establece en la Península a principios del siglo V y permanecen hasta la llegada de la invasión musulmana.

Con las invasiones bárbaras, la cultura mediterránea del "pan, vino y aceite" se encuentra con la de la "carne, mantequilla y cerveza" (esta última también era elaborada en la cultura mediterránea).

Las piezas que se conservan en el museo de época visigoda nos permiten adentrarnos en los alimentos desde otra dimensión. Aparte de su uso culinario, a través de ellos podemos fijarnos en los componentes simbólicos con los que a lo largo de la historia se ha permitido relacionarlos con la vida espiritual y la cultura cristiana.

Los relieves* de Quintanilla de las Viñas representan racimos de uvas y hojas de vid. Si en el mundo romano los dioses paganos se asociaban en la mitología con los productos de la naturaleza y el bienestar que producen las cosechas, la religión cristiana utiliza el símbolo de la vid para representar la Eucaristía. Así como el pan representa el alimento del cuerpo, el vino sería el alimento del alma. Para un cristiano representa la sangre de Cristo, de modo que más que un alimento es una fuerza espiritual.





Hoy seguimos teniendo costumbres que asocian una celebración festiva de carácter religioso con el consumo de un alimento determinado. Ejemplos: "los huevos" y las "monas" de Pascua de Cataluña, los bollos preñaos* de Asturias, los "hornazos" de Salamanca, etc.

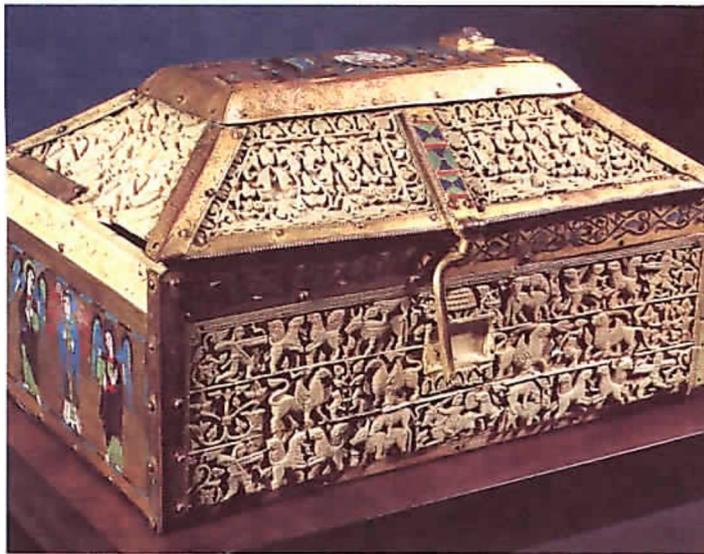
ACTIVIDADES

Recuerda un alimento que sueles tomar con tu familia en alguna fecha señalada del calendario y que sea tradicional.

¿A qué tipo de cultura va asociado el cultivo de la vid?

¿En qué parte de la Ermita irían colocados estos relieves y qué representan dentro de la tradición cristiana?

Edad Media: musulmanes y cristianos



En torno al siglo X se produce en Europa un auge en la construcción de iglesias y catedrales. Es el comienzo de la Edad de las grandes peregrinaciones. Roma, Jerusalén y Santiago son los santuarios de la cristiandad. Es la época del arte Románico. Los Monasterios se van a convertir en puntos en torno a los que va a girar la actividad espiritual, artística y económica.

Desde el siglo VIII la mayor parte de la Península cae bajo el dominio islámico. La convivencia entre cristianos y musulmanes favoreció el intercambio de costumbres culturales entre ambas comunidades.

Un ejemplo de este intercambio es la Arqueta* de Marfil y Esmaltes, procedente del Monasterio de Santo Domingo de Silos. Realizada en el siglo XI, procede de talleres árabes y está destinada a guardar joyas o reliquias. Es de madera revestida de placas de marfil* y esmaltes. Los motivos decorativos aluden a animales, guerreros y a la caza.

Estamos ante un objeto propiamente artístico y su funcionalidad se ve superada por la calidad y la belleza de sus formas. Nos habla al mismo tiempo de cómo las dos culturas, la cristiana y la musulmana, podían convivir e intercambiar sus conocimientos, en una relación en la que no hay que olvidar a la comunidad judía, minoritaria en número, pero de gran importancia en el panorama cultural de la Península.





Los árabes han dejado su huella en nuestra cultura alimenticia introduciendo una gran variedad de productos vegetales como los guisantes, dátiles, berenjenas, alcachofas, lechugas, sandías; especias como el azafrán y dulces como el turrón. También avanzarán las técnicas agrícolas incorporando el regadío y, por tanto, aumentando la producción.

Un ejemplo del intercambio cultural lo tenemos en esta receta de elaboración de pan integral del siglo XII, la misma época de esplendor del monasterio de Silos recomendada por el filósofo y médico español de origen judío Maimónides:

Pan integral

"Lo que yo entiendo por pan correctamente preparado es el hecho a partir del trigo totalmente maduro, desprovisto mediante secado, de toda humedad superflua, y que el tiempo no ha comenzado todavía a deteriorar. El pan deberá ser hecho de harina sin refinar, es decir, que la cáscara no se debe quitar y el afrecho no se debe hacer más fino por medio del tamizado. Debe haberse levantado bien y estar pasablemente salado. Debe haber sido amasado y se le cocerá en el horno. Tal es el pan que, para los médicos, está correctamente preparado; es el mejor de los alimentos".

Maimónides, *Fi Tadbir Al-Sihhah*.
El régimen de salud, cap. I



ACTIVIDADES

¿Cuándo podemos considerar que un objeto es artístico?

¿Crees que los intercambios culturales enriquecen las sociedades y la convivencia pacífica?



Observa la decoración de la arqueta. ¿Qué escenas representa?



Baja Edad Media y la comunidad judía



Nos encontramos a fines de la Edad Media. El siglo XIV sufrió grandes pestes que afectaron a toda Europa y provocaron grandes hambrunas en una sociedad que ya era urbana. Los campesinos castellanos consumían básicamente pan y cereales y la escasa carne que conseguían criando sus animales. Mientras la nobleza cristiana y los comerciantes, representados por los judíos, se fueron refinando tanto en el gusto como en el comportamiento en la mesa.

De esta época se conservan numerosos documentos escritos y artísticos como el recetario de Ruperto de Nola y manuscritos de cocina hispano-musulmana del siglo XIII. Se mantiene la dieta mediterránea.

Por su parte, la Península era todavía un mosaico de reinos cristianos entre los que existía una minoría representada por la comunidad judía. Aislados socialmente, vivían en barrios separados del resto de la población denominados aljamas o juderías. Formados por calles estrechas, mantenían usos y costumbres diferentes del resto de los ciudadanos cristianos. El tesorillo de plata procede de una de estas aljamas, la situada en la localidad burgalesa de Briviesca.

El tesorillo está compuesto por unos platos de plata y unas excepcionales cucharas fechados en la segunda mitad del siglo XIV, cuyo uso estaría destinado a grandes banquetes y festividades litúrgicas. Están decorados con motivos en forma de rosa, con cintas entrelazadas; en su reverso aparece la marca más antigua conocida de la plata castellana.

Este tipo de objetos eran considerados junto con las joyas personales la principal riqueza de la casa.

Posiblemente, ante el temor al saqueo y el robo, el conjunto de piezas fue enterrado y por eso ha llegado hasta nosotros en perfecto estado.



ACTIVIDADES



La comunidad judía celebraba la fiesta religiosa de la Pascua. ¿Crees que destinaría la vajilla de plata a dicha celebración?

Haz una lista de las fiestas y celebraciones que compartes en casa con tu familia en las que haya una comida especial. Señala a continuación cuál crees que es el motivo por el que esa fecha es diferente. Pregunta después a tus compañeros acerca de sus respuestas.

El Renacimiento

La búsqueda de nuevas rutas en el comercio de las especias y los avances en la técnica de la navegación, provocará que a finales del siglo XV la gastronomía sufra una gran transformación con el Descubrimiento de América, introduciéndose alimentos desconocidos en el Viejo Mundo.

El maíz, la patata, el tomate o el cacao, formarán parte de la dieta de la Europa de la Edad Moderna a partir del siglo XVI.

Este sillón de madera con incrustaciones de hueso y cuero, complemento indispensable en la celebración de un banquete y del mobiliario de un comedor, corresponde a un largo periodo de tránsito desde la Edad Media a la Edad Moderna, caracterizado por ser una etapa de recuperación económica y de crecimiento que va a tener efectos en la vida cotidiana y cultural y que conocemos como Renacimiento.



El mundo de las artes alcanza su máximo exponente en la figura de uno de los grandes genios y artistas italianos, Leonardo da Vinci, que fue también maestro de banquetes en la corte de Ludovico el Moro, Señor de Milán, durante más de treinta años. También Leonardo fue el jefe de cocina de una taberna llamada "Los Tres Caracoles".



Como cocinero, destacó por la sencillez de sus recetas, opuesta a los grandes atracones que solía darse la nobleza de su época. Entre sus múltiples inventos se encuentra el de la servilleta y muchos artilugios de cocina.

Aquí van unas recomendaciones de conducta en la mesa referidas a su Señor:

"Ningún invitado ha de sentarse sobre la mesa, ni de espaldas a la mesa, ni sobre el regazo de cualquier otro invitado. Tampoco ha de poner la pierna sobre la mesa. No ha de poner trozos de su propia comida de aspecto desagradable o a medio masticar sobre el plato de sus vecinos sin antes preguntárselo. No ha de limpiar su armadura en la mesa. No ha de dejar sueltas sus aves en la mesa, ni tampoco serpientes y escarabajos. Tampoco ha de prender fuego a sus compañeros mientras permanezca en la mesa. No ha de golpear a los sirvientes (a menos que sea en defensa propia)".

Relaciona cada producto alimenticio con las piezas del Museo.

Una alcachofa

Un jabalí

Una patata

Botella de vino

Una hamburguesa

Una jarra de cerveza

Un paquete de harina



Arqueta.

Cofrecillo destinado a guardar joyas o reliquias.

Bollo preñado.

Típico de Asturias y Cantabria, es un panecillo individual relleno de chorizo.

Carroñero.

Que se alimenta de los restos de cadáveres de animales.

Gastronomía.

Arte de la buena mesa.

Industria lítica.

Conjunto de artefactos de piedra que aparecen agrupados en un determinado lugar y tiempo. Representan evidencias de actividades humanas.

Marca de platero.

Imagen grabada sobre la plata que indicaba cuál había sido el artesano o el taller que había hecho la pieza.

Marfil.

Forma diferenciada de dentina, que constituye los colmillos del elefante, de la morsa y los dientes del hipopótamo. Se utiliza en arte y joyería.

Relieve.

Figura realizada sobre una superficie lisa que sirve de fondo. Según sobresalga más o menos, se llama alto, medio o bajo relieve.

Sílex.

Roca sedimentaria formada por sílice. En época prehistórica fue muy utilizada como materia prima de la industria lítica por su facilidad de talla.

Sello de alfarero.

Matriz en que están grabadas en hueco la marca simbólica de un artesano.



DE LA ALIMENTACIÓN Y OTROS RITUALES

anotaciones



Programa Educativo en Museos

MUSEOS



 MUSEO DE ÁVILA

Plaza Nalvillos, 3. 05001 - ÁVILA T. 920 21 10 03

 MUSEO DE BURGOS

C/ Miranda, 13. 09002 - BURGOS T. 947 26 58 75

 MUSEO DE LEÓN

Plaza de San Marcos, s/n. 24001 - LEÓN T. 987 23 64 05 y 24 50 61

 MUSEO DE PALENCIA

Plaza del Cordón, 1. 34001 - PALENCIA T. 979 75 23 28

 MUSEO DE SALAMANCA

Patio de Escuelas, 2. 37008 - SALAMANCA T. 923 21 22 35

 MUSEO DE SEGOVIA

C/ Socorro, 11. 40001 - SEGOVIA T. 921 46 06 15

 MUSEO NUMANTINO

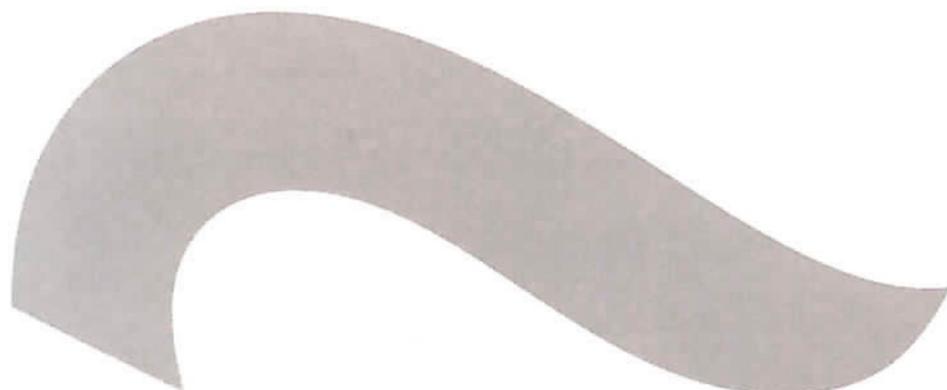
Paseo del Espolón, 8. 42001 - SORIA T. 975 22 14 28

 MUSEO DE VALLADOLID

Plaza de Fabio Nelli, s/n. 47003 - VALLADOLID T. 983 35 13 89

 MUSEO DE ZAMORA

Plaza de Santa Lucía, 2. 49002 - ZAMORA T. 980 51 61 50



Programa Educativo en Museos

MUSEOS
DE CASTILLA Y LEÓN

DE LA ALIMENTACIÓN Y OTROS RITUALES

UNIDAD DIDÁCTICA

MUSEO DE BURGOS



TERCER CICLO DE ENSEÑANZA PRIMARIA